



# VSTUPNÍ ČÁST

## Název modulu

Zpracování a úprava polotovarů E

## Kód modulu

65-m-2/AJ04

## Typ vzdělávání

Odborné vzdělávání

## Typ modulu

(odborný) teoreticko–praktický

## Využitelnost vzdělávacího modulu

### Kategorie dosaženého vzdělání

E (dvouleté, EQF úroveň 2)

E (tříleté, EQF úroveň 3)

### Skupiny oborů

65 - Gastronomie, hotelnictví a turismus

### Komplexní úloha

### Profesní kvalifikace

### Obory vzdělání - poznámky

65-51-E/01 Stravovací a ubytovací služby

65-51-E/02 Práce ve stravování

### Délka modulu (počet hodin)

12

### Poznámka k délce modulu

### Platnost modulu od

30. 04. 2020

### Platnost modulu do

### Vstupní předpoklady

Tepelné úpravy potravin.

Systém kritických bodů HACCP.

Vybavení výrobního střediska.

# JÁDRO MODULU

## Charakteristika modulu

Cílem modulu je získat dovednosti nezbytně nutné pro přípravu pokrmů z polotovarů.

Po absolvování modulu bude absolvent schopen zpracovávat polotovary, používat vhodná technologická vybavení.

## Očekávané výsledky učení

Očekávané výsledky učení vychází z kompetencí definovaných:

v profesní kvalifikaci 65-003-E Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení.

Po ukončení vzdělávacího modulu absolvent:

- zpracovává polotovary v souladu s jejich určením a technickým postupem úpravy,
- používá odpovídající technologické vybavení,
- připravuje pokrmy z polotovarů ke konzumaci.

Žák:

- zpracovává polotovary v souladu s jejich určením a technickým postupem úpravy,
- připravuje pokrmy z polotovarů ke konzumaci,
- pracuje se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku,
- hospodárně nakládá se surovinami,
- ovládá přípravu surovin,
- volí vhodnou přílohu.

## Kompetence ve vazbě na NSK

Očekávané výsledky učení vychází z kompetencí definovaných:

v profesní kvalifikaci 65-003-E Příprava pokrmů pro rychlé občerstvení.

Po ukončení vzdělávacího modulu absolvent:

- zpracovává polotovary v souladu s jejich určením a technickým postupem úpravy,
- používá odpovídající technologické vybavení,
- připravuje pokrmy z polotovarů ke konzumaci.

## Obsah vzdělávání (rozpis učiva)

- Stupně konvence u potravin.
- Vhodnost využití polotovarů v gastronomii.
- Vhodnost tepelné úpravy a zpracování polotovarů.
- Práce ve výrobním středisku.
- Volba jednotlivých druhů polotovarů.
- Příprava pokrmů z polotovarů.

## Učební činnosti žáků a strategie výuky

Metody slovní:

- monologické metody (popis, vysvětlování, výklad),
- dialogické metody (rozhovor, diskuse),
- metody práce s učebnicí, odbornou literaturou.

Žák v rámci teoretické výuky:

- seznamuje se s vhodnými metodami úpravy polotovarů,
- seznamuje se s pracemi spojenými s tepelnou úpravou polotovarů,

- seznamuje se s principy péče a skladování polotovarů.

Žáci v rámci praktické výuky zpracovávají polotovary při využití:

- konvektomatu
- varného kotle
- smažící pánve
- fritézy
- vařiče těstovin
- multifunkční pánve
- organizují práci ve výrobním středisku
- hospodárně nakládají se surovinami
- ovládají přípravu surovin – zpracovávají polotovary v souladu s jejich určením a technickým postupem úpravy
- používají odpovídající technologické vybavení – pracují se zařízením, se spotřebiči a dalším vybavením ve výrobním středisku
- připravují pokrmy z polotovarů ke konzumaci
- volí vhodnou přílohu, dohotovují a esteticky upravují výrobky
- expedují hotové výrobky

## Zařazení do učebního plánu, ročník

2. ročník

# VÝSTUPNÍ ČÁST

## Způsob ověřování dosažených výsledků

Ověřování dosažených výsledků je realizováno písemnou, ústní a praktickou zkouškou. Hodnoceno je využívání odborné terminologie a věcná správnost odpovědí. Zadávané otázky mají být jednoznačné, srozumitelné a mají směřovat k pochopení učiva.

Způsob ověřování:

- 1x písemné zkoušení
- 1x ústní zkoušení
- 1x zkoušení z praktických dovedností

Průběžné a závěrečné hodnocení je provedeno ústně.

Součástí hodnocení je sebehodnocení.

## Kritéria hodnocení

Teoretická výuka:

Za splněný se považuje modul při dodržení následujících kritérií:

- žák je povinen splnit 75 % docházky do výuky,
- 1x ústní zkoušení znalostí za dobu realizace modulu,
- 1x písemné ověření znalostí formou testu.

Praktická výuka:

Splněný modul je tehdy, když žák absolvuje alespoň 75 % docházky do praktické výuky.

Praktická zkouška – příprava pokrmu z polotovaru dle zadání.

Hodnocení

- příprava pracoviště
- postup prací
- chuť, konzistence pokrmu
- expedice, prezentace pokrmu

- dodržování BOZP, hygienických předpisů
- úklid pracoviště

Hodnocení slovní + známkou.

## Doporučená literatura

SEDLÁČKOVÁ, Hana. *Technologie přípravy pokrmů 1–6*. Praha, Fortuna 2004. ISBN: 80-7168-912-2.

DOSTÁLOVÁ, JANA. *Co se děje s potravinami při přípravě pokrmů*. Praha, Forsapi, 2008. ISBN: 978-80-903820-8-4.

ŠINDELKOVÁ, Alena, Ludmila ČERMÁKOVÁ a Ivana VYBÍRALOVÁ. *Kuchařské práce: technologie: učebnice pro odborná učiliště*. 3. vyd. Praha: Parta, 2010. ISBN 978-80-7320-152-4.

## Poznámky

Doporučené rozvržení hodin:

- teoretické vyučování: 4 hodiny
- praktické vyučování: 8 hodin

## Obsahové upřesnění

OV RVP - Odborné vzdělávání ve vztahu k RVP

*Materiál vznikl v rámci projektu Modernizace odborného vzdělávání (MOV), který byl spolufinancován z Evropských strukturálních a investičních fondů a jehož realizaci zajišťoval Národní pedagogický institut České republiky. Autorem materiálu a všech jeho částí, není-li uvedeno jinak, je Dagmar Vaňurová. [Creative Commons CC BY SA 4.0](#) – Uveďte původ – Zachovejte licenci 4.0 Mezinárodní.*